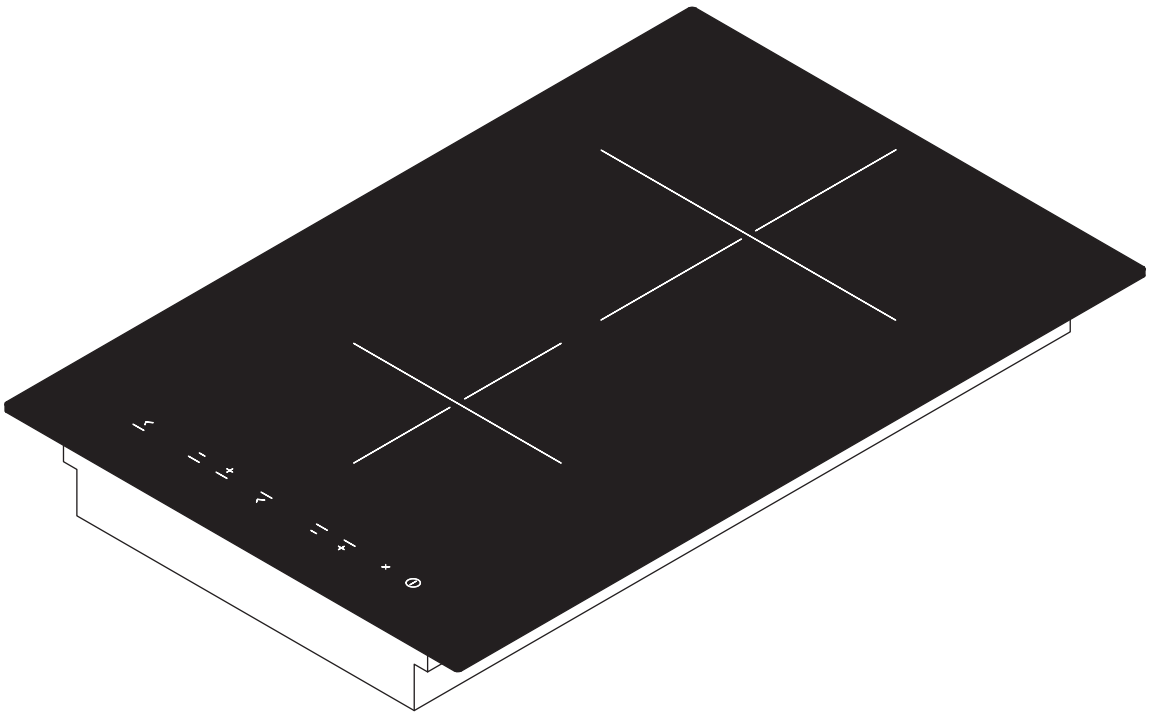
BORA

IT Istruzioni per l‘uso e il montaggio CI11

Piano di cottura a induzione in vetroceramica -
Piano di cottura con 2 zone di cottura



CI11UMIT-000

Istruzioni per l‘uso e il montaggio: ○ **Originale** ⊙ **Traduzione**

Produttore

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Germania

Contatti
Tel. +49 (0) 8035 / 907-240
Fax +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2014

Tutti i diritti riservati.

Indice

1 Generalità 4

2 Sicurezza 6
2.1 Indicazioni di sicurezza generali 6
2.2 Indicazioni di sicurezza relative ai comandi 7
2.3 Indicazioni di sicurezza per il montaggio 8
2.4 Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento 9
2.5 Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio ... 9
2.6 Uso conforme 9

3 Dati tecnici 10

4 Descrizione apparecchio 11
4.1 Struttura 11
4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento 11
4.3 Principio di funzionamento 12
4.3.1 Livelli di potenza 12
4.3.2 Livello Power 12
4.3.3 Funzione di inizio cottura automatico 13
4.3.4 Funzione mantenimento in caldo 13
4.3.5 Riconoscimento pentola 13
4.3.6 Funzione pausa 13
4.3.7 Funzioni Timer 13
4.3.8 Pentole e tegami idonei 13
4.4 Dispositivi di sicurezza 14
4.4.1 Indicatore del calore residuo 14
4.4.2 Funzione spegnimento automatico ritardato della zona di cottura 14
4.4.3 Protezione dal surriscaldamento delle zone di cottura 14
4.4.4 Spegnimento automatico con azionamento continuo dei tasti 14
4.4.5 Protezione bambini 14

5 Montaggio 15
5.1 Controllare il materiale in dotazione 15
5.2 Utensileria e mezzi ausiliari 15
5.3 Istruzioni di montaggio 15
5.3.1 Distanze di sicurezza 15
5.4 Dimensioni intaglio 16
5.5 Montaggio del piano di cottura 17
5.5.1 Incasso del piano di cottura 17
5.6 Collegamento alla rete elettrica 18
5.7 Consegna all'utente 18

6 Uso 19
6.1 Accensione/spegnimento del piano di cottura 19
6.1.1 Accendere la zona di cottura 19
6.1.2 Impostazione del livello di potenza 19
6.1.3 Modifica del livello di potenza 19
6.1.4 Attivazione del livello Power 19
6.1.5 Disattivazione anticipata del livello Power 19
6.1.6 Spegnimento della zona di cottura 19
6.1.7 Funzione pausa 19
6.1.8 Funzione di inizio cottura automatico 20
6.1.9 Funzione mantenimento in caldo 20
6.1.10 Utilizzo delle funzioni Timer 20
6.1.11 Accensione/spegnimento protezione bambini 21

7 Pulizia e cura 22
7.1 Detergenti 22
7.2 Cura del piano di cottura 22
7.3 Pulizia del piano di cottura 22

8 Risoluzione dei guasti 23

9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento 24
9.1 Messa fuori esercizio 24
9.2 Smontaggio 24
9.3 Smaltimento ecologico 24

10 Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio 25
10.1 Garanzia 25
10.2 Assistenza ai clienti 25
10.3 Pezzi di ricambio 25

11 Note: 26

1 Generalità

Gruppo target

Le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio si rivolgono ai seguenti gruppi target:

Gruppo target	Requisiti
Utente	L' apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati. Sorvegliare i bambini. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di istruzioni per l'uso.
Hobbista ambizioso	L'hobbista ambizioso può eseguire da solo tutti i lavori di falegnameria e montaggio se possiede le necessarie capacità e conoscenze specifiche. Non deve assolutamente eseguire da solo le connessioni alla rete elettrica e alla linea del gas.
Personale specializzato per il montaggio	Il personale specializzato per il montaggio deve eseguire tutti i necessari lavori di falegnameria e di montaggio nel rispetto delle norme vigenti. I collegamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere eseguiti prima della messa in funzione da personale specializzato riconosciuto dal rispettivo ente.
Personale elettricista specializzato	Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione elettrica e messa in funzione a norma.
Installatore specializzato per l'allacciamento alla linea del gas	Il collegamento alla linea del gas deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Tab. 1.1: Gruppi target

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, denominate di seguito BORA, non sono responsabili per i danni derivanti da mancata osservanza o inosservanza della presente documentazione e dal montaggio non conforme!
Gli allacciamenti alla rete elettrica e alla linea del gas devono essere necessariamente eseguiti da personale specializzato e riconosciuto. Il montaggio deve avvenire solo nel rispetto delle norme, prescrizioni e leggi vigenti. Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza, nonché le istruzioni di manipolazione contenute nel manuale di esercizio e di montaggio.

Validità delle istruzioni per l'uso e il montaggio

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. È pertanto possibile che qui vengano descritte singole caratteristiche di dotazione non riguardanti l'apparecchio fornito.

Ulteriore documentazione valida

Al presente manuale di istruzioni per l'uso e il montaggio è acclusa ulteriore documentazione valida, le cui indicazioni è necessario osservare.
Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni dell'intera documentazione inclusa nella fornitura.

INFO BORA non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza di tale documentazione!

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti Direttive CE:
Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE
Direttiva bassa tensione 2006/95/CE
Direttiva ecodesign 2009/125/CE
Direttiva RoHS 2011/65/CE

Rappresentazione delle informazioni

Per consentire un lavoro rapido e sicuro con le presenti istruzioni, verranno utilizzate formattazioni, numerazioni, simboli, indicazioni di sicurezza, concetti e abbreviazioni uniformi.

Le istruzioni di manipolazione sono contrassegnate da una freccia.

▶ Eseguire tutte le istruzioni di manipolazione sempre nella sequenza indicata.

Gli elenchi numerati sono contrassegnati da un simbolo quadrato all'inizio della riga.

■ Elenco numerato 1
■ Elenco numerato 2

INFO	Un'informazione rimanda a particolarità da osservare scrupolosamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze in questo manuale sono evidenziate da simboli e parole chiave.

Le indicazioni di sicurezza e avvertenze sono strutturate come segue:

SIMBOLO DI AVVERTENZA E PAROLA DI SEGNALAZIONE!
Tipo e fonte del pericolo
Conseguenze in caso di mancata osservanza
▶ Misure di difesa dai pericoli

Al riguardo, vale quanto segue:

■ Il simbolo di avvertenza indica un pericolo.
■ La parola di segnalazione indica la gravità del pericolo.

Simboli di avvertenza	Parola di segnalazione	Rischio
	PERICOLO	Indica una situazione direttamente pericolosa, che può dare luogo a decesso o gravi lesioni in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
	AVVERTENZA	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che può dare luogo a decesso o gravi lesioni in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
	ATTENZIONE	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che può dare luogo a lesioni lievi o moderate in caso di mancata osservanza delle avvertenze.
–	**ATTENZIONE**	Indica una situazione che può dare luogo a danni materiali in caso di mancata osservanza delle avvertenze.

Tab. 1.2: Significato dei simboli di avvertenza e parole di segnalazione

2 Sicurezza

2.1 Indicazioni di sicurezza generali

INFO Il prodotto è conforme alle indicazioni di sicurezza prescritte.
L'utente è responsabile per la pulizia, cura e impiego sicuro dell'apparecchio. L'uso non conforme può dare luogo a lesioni personali e danni materiali.

- Il manuale di esercizio e le istruzioni per il montaggio contengono importanti indicazioni per il montaggio e il funzionamento. In tal modo ci si protegge da eventuali lesioni e si evitano danni al prodotto. Sul retro di questo manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio sono riportati i dati di contatto per ulteriori informazioni, domande relative ad applicazioni e uso.
- Il concetto di apparecchio viene utilizzato per il piano di cottura, l'aspiratore per piano di cottura o piano di cottura con aspiratore per piano di cottura.

- ▶ Leggere completamente il manuale di esercizio e di montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- ▶ Conservare il presente manuale di esercizio e le istruzioni per il montaggio sempre a portata di mano, al fine di poterli consultare in caso di necessità.
- ▶ Consegnare il manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio al successivo possessore in caso di vendita del apparecchio.
- ▶ Eseguire tutti i lavori con la massima attenzione e coscienziosità.
- ▶ Dopo il disimballaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
- ▶ Non connettere unapparecchiodanneggiato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchiosolo dopo la completa esecuzione del montaggio, per garantire l'uso sicuro.
- ▶ Assicurarsi di non toccare le piastre di cottura surriscaldate.
- ▶ Evitare una cottura eccessiva.
- ▶ Osservare l'indicatore del calore residuo.
- ▶ Dopo l'uso spegnere l' apparecchio. Non fare affidamento sul riconoscimento pentola.
- ▶ Tenere lontani gli animali domestici dall'apparecchio.

Funzionamento con ricircolo aria

INFO Nel corso di ogni procedimento di cottura, durante la cottura nell'aria viene emessa ulteriore umidità.

INFO Il funzionamento con ricircolo aria rimuove solo poca umidità dal vapore di cottura.

- ▶ Con il ricircolo di aria, provvedere a un afflusso sufficiente di aria fresca, ad es. aprendo una finestra.
- ▶ Garantire un clima ambientale normale e piacevole (45-60% di umidità ambientale), tramite l'apertura di normali aperture di aerazione o l'uso di sistemi di aerazione dell'ambiente abitativo.
- ▶ Dopo l'uso con ricircolo d'aria, commutare l'aspiratore del piano di cottura per circa 15 a un livello inferiore o attivare il ritardo di arresto automatico.

Interferenze con pacemaker, apparecchi acustici e impianti metallici

INFO I piani di cottura a induzione producono, nelle zone di cottura, un campo elettromagnetico ad alta frequenza. In caso di avvicinamento diretto alle zone di cottura è possibile che pacemaker, apparecchi acustici o impianti metallici subiscano interferenze negative o vengano disturbati nel loro funzionamento. È tuttavia improbabile che il funzionamento dei pacemaker venga a essere pregiudicato.

- ▶ Per qualsiasi dubbio rivolgersi al produttore del dispositivo medico o al proprio medico.

In presenza di bambini e persone disabili

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati all'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei rischi correlati.
- Sorvegliare i bambini che sostano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare la sicurezza bambini per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il piano di cottura o modificarne le impostazioni.

- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero interessare ai bambini nei pensili al di sopra o dietro l'apparecchio. In caso contrario, i bambini potrebbero essere indotti ad arrampicarsi sull'apparecchio per raggiungerli.
- ▶ Tenere lontani i bambini e altre persone dalle piastre di cottura surriscaldate.

Modifiche eseguite in proprio

A causa di modifiche eseguite in proprio potrebbero Originarsi pericoli in collegamento con l'apparecchio.

- ▶ Non eseguire modifiche all'apparecchio.

Pulizia e cura

Pulire regolarmente l'apparecchio. Lo sporco può creare danni o formazione di cattivi odori.
Rimuovere lo sporco immediatamente.

- I lavori di pulizia e cura non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non vengano costantemente sorvegliati.

- ▶ Per la pulizia non utilizzare un pulitore a vapore. Il vapore potrebbe provocare un cortocircuito alle parti sotto tensione e dare luogo a danni materiali (v. cap. Pulizia e cura).
- ▶ Non collocare stoviglie surriscaldate nell'area del campo comandi per non danneggiare le componenti elettroniche sottostanti.
- ▶ Durante la pulizia evitare l'infiltrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare esclusivamente un panno umido. Non spruzzare acqua sull'apparecchio. L'infiltrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Pulire il piano di cottura possibilmente subito dopo la cottura.
- ▶ Pulire il piano di cottura solo quando è freddo.
- ▶ Per la pulizia utilizzare esclusivamente detergenti non abrasivi, per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che il fondo della stoviglia e la zona di cottura siano asciutte e pulite.
- ▶ Sollevare sempre le stoviglie di cottura (non trascinarle!), per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.

2.2 Indicazioni di sicurezza relative ai comandi

Piano di cottura

PERICOLO!
Pericolo di incendio a causa di piano di cottura non sorvegliato!
L'olio o il grasso possono riscaldarsi rapidamente e incendiarsi.
- ▶ Non riscaldare mai olio o grasso senza sorvegliarli.
- ▶ Non spegnere mai l'olio o il grasso incendiato con acqua.
- ▶ Soffocare il fuoco, ad es. con un coperchio

PERICOLO!
Pericolo di esplosione derivante da materiali infiammabili!
I materiali infiammabili (spray) nelle vicinanze del piano di cottura possono esplodere e causare gravi lesioni.
- ▶ Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del campo di cottura.

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
Le incrinature, crepe o rotture della vetroceramica possono danneggiare l'elettronica sottostante. Ciò può dare luogo a folgorazione.
- ▶ In presenza di incrinature, crepe o rotture della vetroceramica, spegnere immediatamente il piano di cottura.
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica con sicurezza tramite interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici o relè.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovute al piano di cottura surriscaldato!
Il piano di cottura e le parti esposte si surriscaldano durante l'uso. Dopo lo spegnimento della zona di cottura, è necessario il raffreddamento sotto i 60 °C. Il contatto con superfici surriscaldate può provocare gravi ustioni.
- ▶ Non toccare il piano di cottura surriscaldato.
- ▶ Tenere lontani i bambini dal piano di cottura surriscaldato o sorvegliarli costantemente.

AVVERTENZA!
Pericolo di incendio dovuto a oggetti poggiati sulla superficie di cottura!
Il piano di cottura e le parti esposte sono surriscaldati con una zona di cottura accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti poggiati sul piano di cottura potrebbero surriscaldarsi e incendiarsi.
- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovuto a oggetti surriscaldati!
Il piano di cottura e le parti esposte sono surriscaldati con una zona di cottura accesa e durante la fase di raffreddamento. Gli oggetti (coperchio, copertura dell'aspiratore per piano di cottura) che si trovano sul piano di cottura si surriscaldano rapidamente e possono provocare gravi ustioni.
- ▶ Non poggiare oggetti sul piano di cottura.
- ▶ Utilizzare accessori idonei (presine, guanto da cucina).

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni dovute a stoviglie da cucina surriscaldate!
I manici sporgenti dalla superficie di lavoro invitano i bambini ad afferrarli.
- ▶ Non ruotare i manici di tegami e padelle lateralmente sulla superficie di lavoro in modo che sporgano al di fuori.
- ▶ Impedire che i bambini possano tirarsi addosso pentole e padelle bollenti.
- ▶ Uno speciale dispositivo di sicurezza bambini per i fornelli (disponibile nei negozi specializzati) riduce il pericolo.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni!
I liquidi presenti fra la zona di cottura e il fondo del tegame possono provocare ustioni cutanee in caso di formazione di vapore.
- ▶ Assicurarsi che la zona di cottura e il fondo del tegame siano sempre asciutti.

ATTENZIONE!
Danni dovuti a oggetti duri e appuntiti!
Gli oggetti duri e appuntiti possono danneggiare la vetroceramica del campo di cottura.
- ▶ Non utilizzare la superficie del piano di cottura come piano di lavoro.
- ▶ Non utilizzare oggetti duri e appuntiti mentre si lavora al piano di cottura.

ATTENZIONE!
Danni derivanti da sostanze contenenti zucchero e sale!
Le sostanze contenenti zucchero, sale, nonché i succhi caduti sulla zona di cottura bollente possono danneggiarla.
- ▶ Impedire la presenza o caduta di sostanze contenenti zucchero e sale e di succhi sulla zona di cottura bollente.
- ▶ Rimuovere immediatamente i cibi contenenti zucchero e sale e i succhi dalla zona di cottura bollente.

2.3 Indicazioni di sicurezza per il montaggio

L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da personale elettricista specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da personale elettricista specializzato.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solamente in presenza di impianto di terra installato a norma. Assicurarsi di aver applicato questa fondamentale misura di sicurezza.

Piano di cottura

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
L'errata connessione dell'apparecchio alla tensione di rete può comportare il pericolo di folgorazione.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio abbia un collegamento stabile alla tensione di rete.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia connesso a un impianto di terra installato a norma.
- ▶ Assicurare la presenza di un dispositivo che consenta la disconnessione onnipolare dalla rete elettrica con un'ampiezza di apertura del contatto di almeno 3 mm (interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici, relè).

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
Il cavo di collegamento può danneggiarsi a contatto con zone di cottura bollenti. Un cavo di collegamento danneggiato può provocare una scossa elettrica (mortale).
- ▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga a contatto con piastre di cottura bollenti.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato né danneggiato.

ATTENZIONE!
Danni alla schiena dovuti a pesi eccessivi!
L'estrazione e inserimento dell'apparecchio può arrecare lesioni fisiche agli arti e al corpo, a causa di manovre errate.
- ▶ Sollevare il piano di cottura dall'imballaggio sempre con l'aiuto di un'altra persona.
- ▶ Collocare il piano di cottura nel vano del piano di lavoro sempre con l'aiuto di un'altra persona.
- ▶ Utilizzare mezzi ausiliari idonei per evitare danni e o lesioni fisiche.

- ▶ Prima del montaggio, controllare l'apparecchio per evidenziare eventuali danni.
- ▶ Non montare un apparecchio danneggiato.

■ Un apparecchio danneggiato compromette la sicurezza dell'utente.

I lavori di riparazione devono essere eseguiti solo da personale specializzato e autorizzato dal produttore.

2.4 Indicazioni di sicurezza su smontaggio e smaltimento

Lo smontaggio dell'apparecchiodeve essere eseguito solo da personale elettricista specializzato che conosca e rispetti le norme regionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.

I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti solo da personale elettricista specializzato.

I lavori al raccordo del gas devono essere eseguiti solo da un installatore autorizzato nel rispetto delle norme locali in vigore. Rispettare le prescrizioni locali dell'ente fornitore.

PERICOLO!
Pericolo di folgorazione!
L'errata disconnessione dell'apparecchio dalla tensione di rete può comportare il pericolo di folgorazione.
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica con sicurezza tramite interruttori magnetotermici, fusibili, interruttori automatici o relè.
- ▶ Controllare con un apposito dispositivo che l'apparecchio sia privo di tensione.

PERICOLO!
Pericolo di soffocamento!
Gli imballaggi (ad es. pellicole, polistirolo), possono essere letali per i bambini.
- ▶ Tenere fuori dalla portata dei bambini i componenti dell'imballaggio.
- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo conforme e tempestivo.

2.5 Indicazioni di sicurezza per i pezzi di ricambio

AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni e danni materiali!
I componenti errati possono arrecare lesioni personali o danni all'apparecchio!
Le modifiche, aggiunte o ristrutturazioni del apparecchio! possono comprometterne la sicurezza.
- ▶ Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

2.6 Uso conforme

L'apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti in ambiente domestico privato.

L'apparecchio non è previsto per:
- l'uso in ambienti esterni
- l'installazione in veicoli
- il riscaldamento dell'ambiente
- l'uso in luoghi di installazione non stazionari (ad es. navi)
- l'uso con un timer esterno o un sistema telecomandato separato (telecomando)

L'uso diverso o esulante da quanto descritto nel presente manuale di esercizio e istruzioni per il montaggio è considerato non conforme.

BORA non risponde per i danni derivanti da uso non conforme o utilizzo errato.

È proibito qualsiasi abuso!

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH non risponderanno per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze.

3 Dati tecnici

Parametri	Valore	
Tensione di collegamento	220-240 V	
Frequenza	50 Hz	
Potenza assorbita	3,7 kW	
Fusibile minimo	1 x 16 A	
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	340 x 515 x 52 mm	
Peso (incl. accessori / confezione)	7,2 kg	
Piano di cottura		
Livelli di potenza	1 - 9, P	
Zona di cottura anteriore livello Power	Ø155mm	1400 W 3700 W
Zona di cottura posteriore livello Power	Ø220mm	2300 W 3700 W
Consumo energetico piano di cottura		
Zona di cottura anteriore	Ø155mm	194,4 (Wh/kg)
Zona di cottura posteriore	Ø220mm	176,4 (Wh/kg)
Totale (in media)		185,4 (Wh/kg)

Tab. 3.1: Dati tecnici

Dimensioni apparecchio

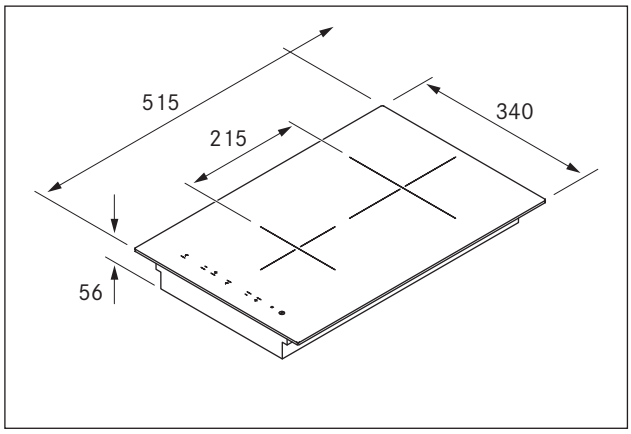


Fig. 3.1 Dimensioni apparecchio

4 Descrizione apparecchio

Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

Il piano di cottura presenta le seguenti caratteristiche:

- Funzione di inizio cottura automatico
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Regolazione potenza elettronica (9 livelli)
- Protezione bambini
- Funzione pausa
- Livello Power
- Indicatore del calore residuo
- Funzioni Timer
- Riconoscimento pentola
- Funzione mantenimento in caldo

4.1 Struttura

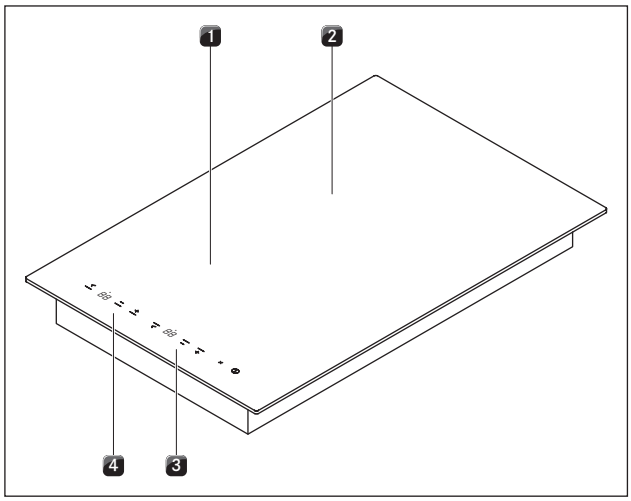


Fig. 4.1 Piano di cottura

[1] Zona di cottura a induzione anteriore
[2] Zona di cottura a induzione posteriore
[3] Pannello di comando zona di cottura posteriore
[4] Pannello di comando zona di cottura anteriore

4.2 Pannello di comando e principio di funzionamento

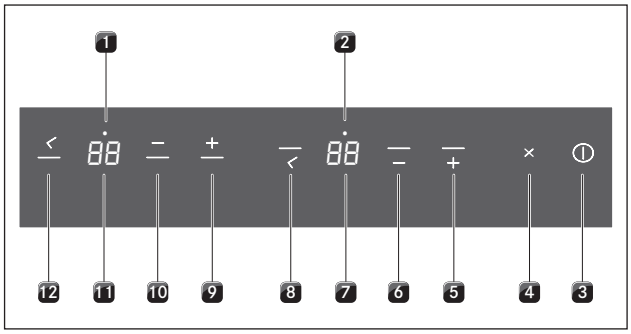


Fig. 4.2 Pannello di comando

Tasti a sensori:
[3] Accensione/spegnimento del piano di cottura
[4] Tasto pausa

Zona di cottura posteriore:
[5] Aumento del livello di potenza
[6] Riduzione del livello di potenza
[2] Spia di controllo per timer attivato
[7] Display zone di cottura
[8] Tasto timer

Zona di cottura anteriore:
[9] Aumento del livello di potenza
[10] Riduzione del livello di potenza
[1] Spia di controllo per timer attivato
[11] Display zone di cottura
[12] Tasto timer

Sezione display	Display	Significato
Display zone di cottura	1 ... 9	Livello di potenza
	P	Livello Power
	A	Funzione di inizio cottura automatico
	L	Protezione bambini attivata
	II	Pausa
	u	Funzione mantenimento in caldo
	u	Stoviglia mancante o troppo piccola
	r	Azionamento continuo dei tasti
	H	Indicatore del calore residuo: la zona di cottura è spenta ma ancora bollente (temperatura > 60° C)
Spia di controllo zona di cottura	on	Sistema di spegnimento automatico (timer) attivato
	lampeg-giante	Timer on (00); nessun tempo impostato
	off	Timer off
Display timer	01 ... 99	minuti impostati per tempo breve (timer) o sistema di spegnimento automatico (contaminuti)
	00	Timer on; nessun tempo impostato

Tab. 4.1: Significato dei display

Comando tattile

Il pannello di comando è provvisto di tasti a sensori elettronici e sezioni display. I tasti a sensori si attivano con il tocco delle dita.

L'apparecchio viene comandato toccando con un dito il tasto a sensore corrispondente. Premere il tasto a sensore fino a ottenere un segnale acustico o la modifica del display.

4.3 Principio di funzionamento

Al di sotto della zona di cottura a induzione è situata una bobina di induzione. Quando la zona di cottura viene attivata, questa bobina produce un campo magnetico che agisce direttamente sul fondo della pentola e lo riscalda. La zona di cottura si scalda solo in maniera indiretta attraverso il calore ceduto dalla pentola. Le zone di cottura a induzione funzionano solo con stoviglie di cottura provviste di fondo magnetizzabile.

Il sistema a induzione tiene automaticamente conto delle dimensioni della stoviglia di cottura appoggiata, cioè nella zona di cottura viene riscaldata solo la superficie coperta dal fondo della pentola.

▶ Rispettare il diametro minimo del fondo della pentola (v. cap. Dati tecnici).

4.3.1 Livelli di potenza

L'alta potenza dei campi di cottura a induzione si manifesta in un rapido riscaldamento della stoviglia di cottura. Per evitare di bruciare gli alimenti, è necessario regolarsi diversamente nella selezione del livello di potenza rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

Attività	Livello di potenza
Mantenimento in caldo di cibi già cotti a ca. 75°C	u
Fondere burro e cioccolata, sciogliere gelatina	1
Mantenimento in caldo di salse e minestre, cottura di riso	1-3
Cottura di patate, pasta, minestre, ragù, cottura al vapore di frutta, verdura e pesce, scongelamento di alimenti	2-6
Cottura arrosto in padelle rivestite, cottura protettiva (senza surriscalda-mento del grasso) di cotolette, pesce	6-7
Riscaldare strutto, carne arrosto, cottura di salse e minestre, cottura di frittate	7-8
Portare ad ebollizione di grandi quantità di liquidi, arrosto	9
Riscaldamento di acqua	P

Tab. 4.2: Consigli per l'utilizzo dei livelli di cottura

I dati forniti nella tabella sono da considerarsi indicativi. Si consiglia di ridurre o aumentare il livello di potenza in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti da preparare.

4.3.2 Livello Power

Entrambe le zone di cottura sono dotate di un livello Power di potenza maggiorato.

Con il livello Power è possibile riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua. Se il livello Power è attivato, le zone di cottura funzionano con potenza maggiore. Dopo 10 minuti, la zona di cottura passa automaticamente al livello di potenza 9.
A funzione ponte attiva, il livello Power non può essere utilizzato.

INFO Non riscaldare mai olio, grasso e simili con il livello Power. Una potenza elevata può surriscaldare il fondo della pentola.

4.3.3 Funzione di inizio cottura automatico

Entrambe le zone di cottura sono dotate di una funzione di inizio di cottura automatico.

- Il display indica A.

Con questa funzione, la zona di cottura lavora a potenza massima per un certo lasso di tempo dopo l'accensione. Dopodiché viene automaticamente riportata al livello di potenza preimpostato.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata inizio cottura in min:sec	00:40	01:12	02:00	02:56	04:16	07:12	02:00	03:12

Tab. 4.3: Panoramica della funzione di inizio cottura automatico

4.3.4 Funzione mantenimento in caldo

Con la funzione mantenimento in caldo si mantengono i cibi già cotti a una temperatura di ca. 75°C.

- Il display zone di cottura visualizza ⊔.
- La durata massima della funzione di mantenimento temperatura è limitata a 2 ore.

4.3.5 Riconoscimento pentola

La zona di cottura non funziona:

- Il display indica ⊔.
- se viene accesa senza stoviglia o con stoviglia non adatta
- se il diametro del fondo della stoviglia è troppo piccolo
- la stoviglia viene rimossa da una zona di cottura accesa.

4.3.6 Funzione pausa

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto premendo il tasto multifunzione.

- Il display indica II .
- I processi di cottura e il timer impostato sono interrotti durante la funzione di pausa.
- La durata massima della funzione pausa è limitata a 10 minuti.

4.3.7 Funzioni Timer

Si possono utilizzare 2 funzioni Timer:

- Contaminuti breve, nessuna attivazione automatica di una zona di cottura.
- Sistema di spegnimento automatico per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

4.3.8 Pentole e tegami idonei

INFO I tempi di inizio cottura, i tempi di riscaldamento del fondo della pentola e i risultati della cottura sono fortemente influenzati dalla struttura e dalla tipologia delle stoviglie di cottura utilizzate.

Le stoviglie provviste di questo simbolo sono idonee per piani di cottura a induzione.
La stoviglia di cottura utilizzata per la superficie di cottura a induzione deve essere in metallo, possedere proprietà magnetiche e avere un fondo di superficie sufficiente.

Le stoviglie di cottura idonee sono realizzate in:

- acciaio inox con fondo magnetizzabile
- acciaio smaltato
- ghisa

Zona di cottura	Diametro minimo
anteriore	90 mm
posteriore	120 mm

Tab. 4.4: Diametro minimo per stoviglie di cottura

- ▶ Eseguire eventualmente un test magnetico. Se il magnete si attacca al fondo della stoviglia, si può presumere che sia idonea alla cottura a induzione.
- ▶ Osservare il fondo delle stoviglie di cottura. Il fondo delle stoviglie di cottura non deve essere bombato. La bombatura può dare luogo al surriscaldamento della pentola a causa dell'errato monitoraggio della temperatura della stoviglia. Il fondo delle stoviglie non deve presentare profonde scanalature e bordi affilati, per non danneggiare la superficie del piano di cottura.
- ▶ Collocare il tegame direttamente a contatto con la vetroceramica (senza basi o simili).

Rumorosità

Indipendentemente dal materiale e dalla lavorazione del fondo, le stoviglie di cottura utilizzate su zone di cottura a induzione possono produrre, per esempio, i seguenti rumori:

- In caso di livello di potenza elevato può verificarsi un **ronzio**. Il ronzio diminuisce o svanisce quando si riduce il livello di potenza.
- I fondi delle stoviglie composti da materiali diversi possono produrre uno **schioppettio o un fischio** (ad es. fondo sandwich).
- Nei processi di commutazione elettronici, in particolare in caso di bassi livelli di potenza, si potrebbe produrre un **ticchettio.**
- All'accensione della ventola di raffreddamento può verificarsi un **ronzio**. Per aumentare la durata dei componenti elettronici il piano di cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se il piano di cottura viene utilizzato intensamente, la ventola di raffreddamento si accende in automatico. Si sentirà un ronzio. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

4.4 Dispositivi di sicurezza

4.4.1 Indicatore del calore residuo

INFO Non toccare la zona di cottura e non appoggiarvi oggetti sensibili al calore, fino a quando il display zone di cottura indicherà H (indicatore del calore residuo). Pericolo di ustioni e di incendio!

Dopo lo spegnimento, la zona di cottura è ancora bollente. Nel display zone di cottura viene visualizzato H (indicatore del calore residuo). Dopo un periodo di tempo di raffreddamento sufficiente (temperatura < 60 °C), il display zone di cottura si spegne.

4.4.2 Funzione spegnimento automatico ritardato della zona di cottura

Ogni zona di cottura viene disattivata automaticamente quando la zona di cottura in un livello di potenza supera la durata di esercizio massima. Il display zone di cottura visualizza quindi H (indicatore del calore residuo)

Livello di potenza	u	1	2	3	4	5	6
Spegnimento dopo ore:minuti	02:00	08:40	06:45	05:15	04:20	03:30	02:45
Livello di potenza	7	8	9				
Spegnimento dopo ore:minuti	02:20	01:45	01:30				

Tab. 4.5: Panoramica della funzione di spegnimento automatico ritardato

▶ Riaccendere la zona di cottura (v. cap. Uso), se si vuole rimettere in funzione la zona di cottura.

4.4.3 Protezione dal surriscaldamento delle zone di cottura

Tutte le bobine di induzione e gli elementi di raffreddamento dei componenti elettronici sono dotati di una protezione contro il surriscaldamento. Prima che le bobine di induzione o gli elementi di raffreddamento possano surriscaldarsi, la protezione antisurriscaldamento adotta una delle seguenti misure:

- Il livello Power P passa automaticamente dopo 10 minuti al livello Power 9. Il display zone di cottura P passa a 9.
- Il livello di potenza impostato viene ridotto.
- Le zone di cottura si spengono in automatico (v. Funzione di spegnimento automatico ritardato della zona di cottura)

4.4.4 Spegnimento automatico con azionamento continuo dei tasti

Il piano di cottura si spegne automaticamente toccando uno o più tasti a sensori per oltre 10 secondi (contatto con dita, oggetti, sporco).

- Il display indica r.
- Dopo qualche secondo il piano di cottura si spegne.

▶ Allontanare il dito o l'oggetto dal piano di cottura.
▶ Pulire eventualmente il piano di cottura.
▶ In caso di necessità riaccendere il piano di cottura.

4.4.5 Protezione bambini

La protezione bambini impedisce l'accensione involontaria del piano di cottura. La protezione bambini può essere attivata solo con piano di cottura acceso e tutte le piastre di cottura spente (v. il cap. Uso).

5 Montaggio

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

INFO L'apparecchio non deve essere montato sopra frigoriferi, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici e asciugatrici.

INFO Le superfici di installazione dei piani di lavoro e relativi bordi devono essere composti di materiale resistente al calore (fino a circa 90 °C).

INFO Sigillare gli intagli dei piani di lavoro con materiali idonei contro l'umidità o eventualmente applicare un termoisolante.

INFO Utilizzando wok in vetroceramica a induzione occorre aumentare l'incassatura di 7 mm, in caso di montaggio a filo piano.

5.1 Controllare il materiale in dotazione

Denominazione	Quantità
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1
Viti di fissaggio piano di cottura	4
Nastro di tenuta	1
Piano di cottura	1
Raschietto per vetroceramica	1
Set di piastre di compensazione dell'altezza	1
Linguette di montaggio piano di cottura	4
Istruzioni di pulizia per la vetroceramica	1

Tab. 5.1: Materiale in dotazione

▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione (v.).
▶ In caso di pezzi mancanti o danneggiati, informare immediatamente il servizio di assistenza ai clienti BORA.
▶ Non montare pezzi danneggiati.
▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. il cap. Messa fuori esercizio e smaltimento).

5.2 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto del piano di cottura, sono necessari i seguenti utensili:
■ Cacciavite a croce Z2 Silicone per sigillare le superfici di taglio

5.3 Istruzioni di montaggio

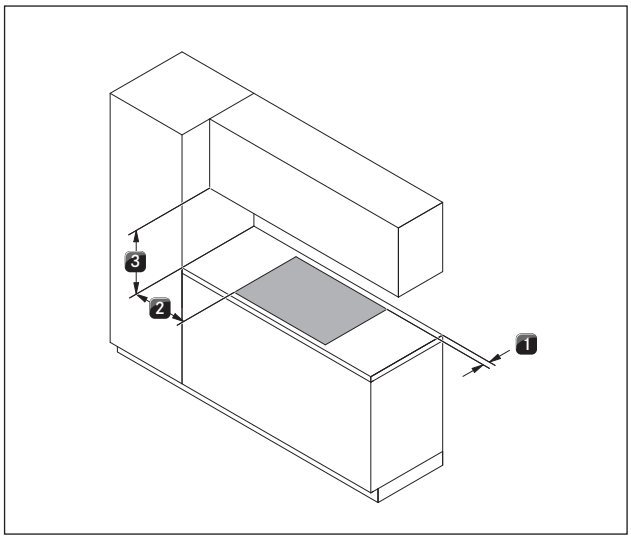


Fig. 5.1 Distanze minime consigliate

5.3.1 Distanze di sicurezza

▶ Attenersi alle seguenti distanze di sicurezza:

[1] 50 mm di distanza minima posteriore dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.

[2] 50 mm di distanza minima a sinistra e destra dall'intaglio del piano di lavoro fino al pensile adiacente o alla parete. Per motivi di natura ergonomica, e per un rapporto efficiente di ventilazione del piano di cottura si consigliano **300 mm** di distanza minima.

[3] 700 mm di distanza minima tra il piano di lavoro e i pensili. Per motivi di natura ergonomica, si consigliano **1000 mm** di distanza minima.

5.4 Dimensioni intaglio

Preparazione del piano di lavoro

- ▶ Creare l‘intaglio del piano di lavoro.
- ▶ Garantire un‘esecuzione professionale per la sigillatura delle superfici di taglio del piano di lavoro.
- ▶ Attenersi alle indicazioni del produttore del piano di lavoro.

Montaggio a filo

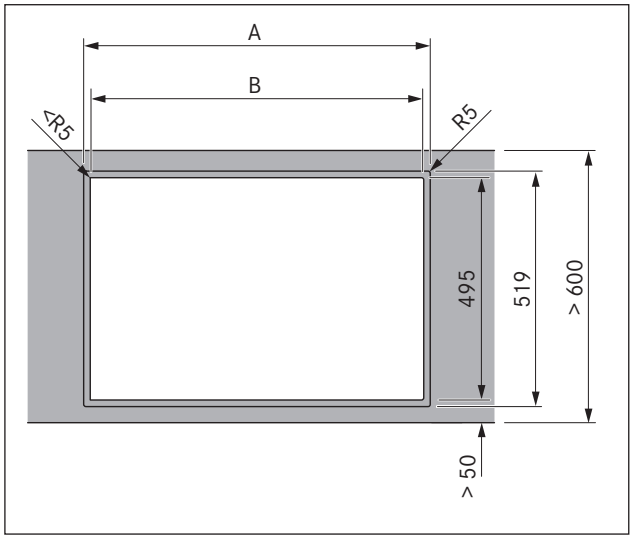


Fig. 5.2 Montaggio a filo

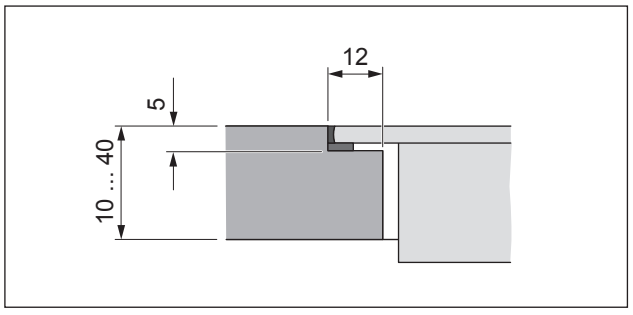


Fig. 5.3 Taglio incassatura

Montaggio soprapiano

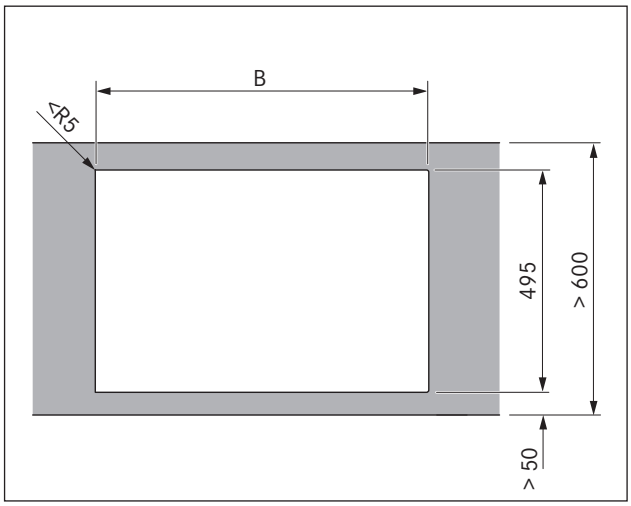


Fig. 5.4 Montaggio soprapiano

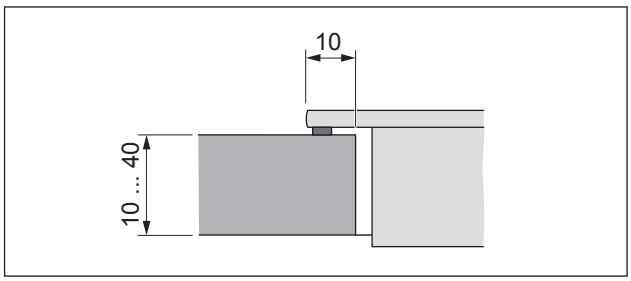


Fig. 5.5 Taglio montaggio soprapiano

Dimensioni intaglio per l'installazione di piani di cottura o piani di cottura e aspiratore per piano di cottura BORA uno accanto all'altro.

Piani di cottura / aspiratore del piano di cottura		A in mm	B in mm
	1/0	344	320
	2/0	685	661
	3/0	1026	1002
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Tab. 5.2: Dimensioni intaglio

Applicare il nastro a tenuta

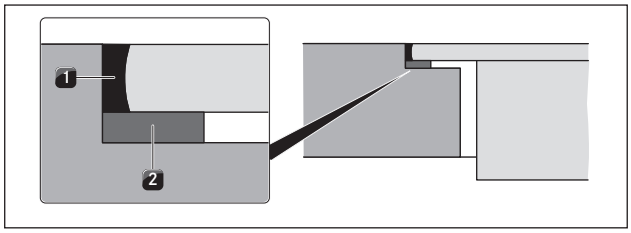


Fig. 5.6 Nastro a tenuta per montaggio a filo

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
[2] Nastro a tenuta

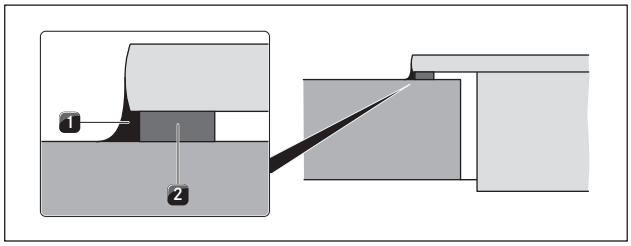


Fig. 5.7 Nastro a tenuta con montaggio soprapiano

[1] Pasta sigillante al silicone nera resistente al calore
[2] Nastro a tenuta

- ▶ Con il montaggio soprapiano, prima dell'incasso applicare l'accluso nastro a tenuta [2], senza lasciare spazi vuoti, sul lato inferiore dell'apparecchio.
- ▶ Con il montaggio a filo, applicare l'accluso nastro a tenuta sul bordo di taglio orizzontale nell'intaglio del piano di lavoro anche dopo aver applicato un sigillante in silicone o simile all'apparecchio [1].
- ▶ Annotare la designazione del tipo e il numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD) sul retro del presente manuale. Entrambi i dati sono riportati sulla targhetta identificativa sul lato inferiore dell'apparecchio.

5.5 Montaggio del piano di cottura

INFO	Fra gli apparecchi da incasso è previsto un millimetro di distanza.

INFO	A livello perimetrale degli apparecchi da incasso sono previsti due millimetri di distanza.

INFO	Al di sotto degli apparecchi è necessario applicare un piano di protezione cavi (piano intermedio). Esso deve essere fissato in modo da poter essere estratto per i lavori di manutenzione.

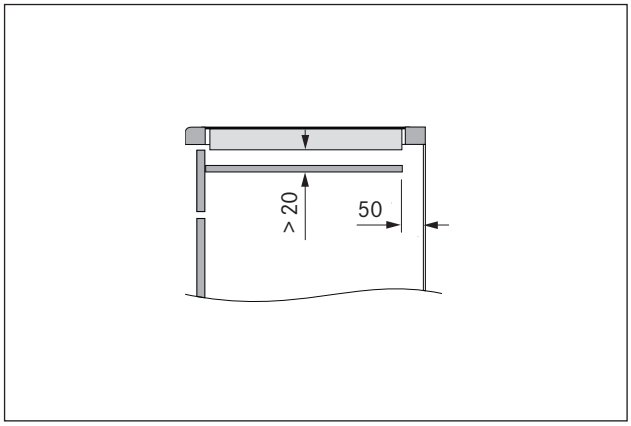


Fig. 5.8 Vista laterale piano di protezione cavi e aerazione

- ■ Nella zona dell'intaglio del piano di lavoro rimuovere le traverse del mobile eventualmente presenti.
- ■ Provvedere a una sufficiente ventilazione del piano di cottura. Un'apertura di sezione > 50 cm^2 sul fronte e nel piano intermedio deve essere presente per la ventilazione del dispositivo a induzione.
- ■ I cassetti o i piani intermedi del mobile inferiore devono essere estraibili per consentire i lavori di manutenzione e pulizia.

5.5.1 Incasso del piano di cottura

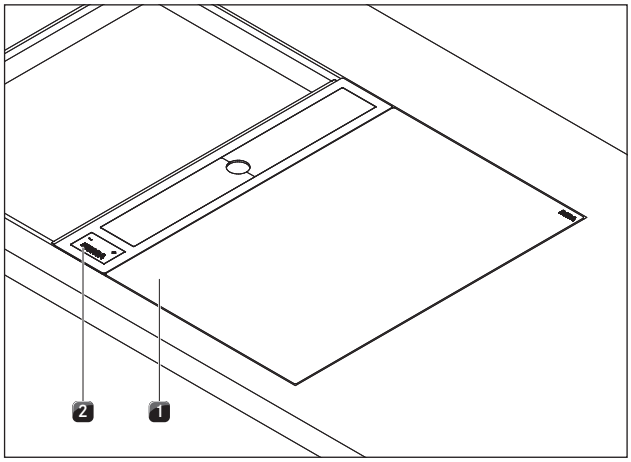


Fig. 5.9 Piano di cottura incassato con aspiratore del piano di cottura

- ▶ Inserire il piano di cottura [1] accanto all'aspiratore del piano di cottura [2] già installato centralmente.

INFO	Il piano di cottura [1] poggia in tal caso sulla guida laterale dell'aspiratore del piano di cottura [2] e viene in tal modo stabilizzato.

- ▶ Orientare il piano di cottura [1] in modo esatto.
- ▶ Se necessario, regolare l'altezza di incasso del piano di cottura con le piastre di regolazione in altezza.

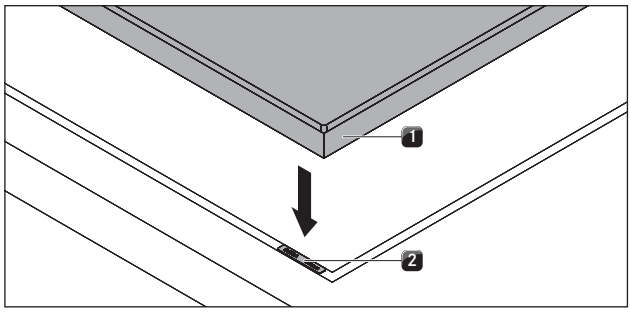


Fig. 5.10 Piano di cottura e piastre di regolazione in altezza

[1] Piano di cottura
[2] Piastre di regolazione in altezza

Con montaggio soprapiano

▶ Assicurarsi che la guarnizione del piano di cottura poggi sul piano di lavoro.

Con montaggio a filo

▶ Assicurarsi che il nastro a tenuta racchiuda interamente il piano di cottura.

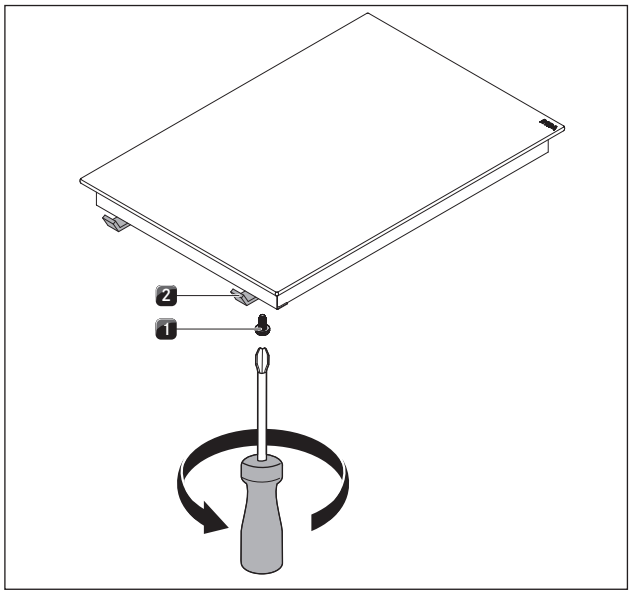


Fig. 5.11 Staffe di fissaggio

[1] Vite
[2] Staffe di fissaggio

▶ Fissare il piano di cottura [1] con le staffe di fissaggio [2].
▶ Fissare le viti [1] delle staffe di fissaggio con max. 10 Nm.
▶ Controllare l'orientamento corretto.
▶ A conclusione di tutti i lavori di montaggio, sigillare l'apparecchio con pasta in silicone nera resistente al calore.

5.6 Collegamento alla rete elettrica

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze del capitolo Sicurezza.
▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre alle norme aggiuntive dell'ente fornitore di energia elettrica.

INFO Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito solo da un elettricista specializzato e riconosciuto. Egli dovrà assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

Il cavo di allacciamento alla linea elettrica (già premontato) deve essere almeno del tipo H05VV-F o H05VVH2-F.
■ Sezione trasversale: 3G1,5 mm²
■ Nel caso in cui il cavo di collegamento fosse danneggiato, questo dovrà essere sostituito da un cavo speciale. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio clienti autorizzato.

Eseguire il collegamento alla rete elettrica

▶ Spegnere l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare il piano di cottura.
▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
▶ Controllare che la tensione sia assente.
▶ Collegare il cavo di rete.
▶ Attaccare il piano di cottura esclusivamente tramite saldo collegamento ad un cavo di allacciamento alla linea elettrica.

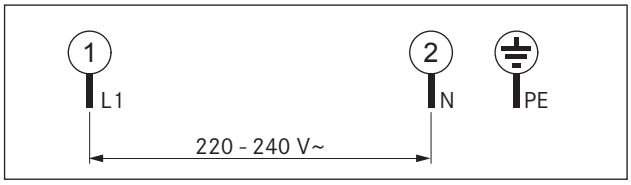


Fig. 5.12 Schema di collegamento monofase

▶ Controllare il montaggio corretto.
▶ Accendere l'interruttore principale/interruttore automatico.
▶ Mettere in funzione il piano di cottura (v. cap. Comandi).
▶ Controllare che tutte le funzioni si attivino correttamente.

5.7 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:
▶ Spiegare all'utente le funzioni essenziali.
▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti dei comandi e della manipolazione rilevanti a livello di sicurezza.
▶ Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

6 Uso

▶ Ad ogni uso rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (v. cap. Sicurezza).

INFO Usare il piano di cottura solo dopo aver installato il filtro antigrasso in acciaio inox dell'aspiratore (v. istruzioni per l'uso dell'aspiratore per piano cottura).

INFO Prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta, pulire la zona di cottura (v. cap. Pulizia).

6.1 Accensione/spegnimento del piano di cottura

Accensione

▶ Premere ⏻ per accendere il piano di cottura. Nel display zone di cottura viene visualizzato il livello di potenza 0.

■ Se dopo l'accensione dell'apparecchio non viene impostato alcun livello di potenza, il piano di cottura si spegne dopo pochi secondi.

Spegnimento

INFO Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura tramite il pannello di comando. Non fare affidamento sul riconoscimento pentola.

▶ Premere ⏻ per spegnere il piano di cottura.

▶ Osservare l'indicatore del calore residuo. (v. cap. Descrizione apparecchio).

6.1.1 Accendere la zona di cottura

▶ Azionare il tasto + della zona di cottura desiderata. Lo 0 nel display zone di cottura diventa più luminoso. La spia di controllo delle zone di cottura si accende.

6.1.2 Impostazione del livello di potenza

▶ Premere + per impostare il livello di potenza 5. − per impostare il livello di potenza 9.

6.1.3 Modifica del livello di potenza

▶ Premere + o − fino a visualizzare il livello di potenza desiderato nel display zone di cottura.

6.1.4 Attivazione del livello Power

INFO Entrambe le zone di cottura sono dotate di un livello Power di potenza maggiorata.

Quando una zona di cottura con livello Power P è attiva, l'attivazione dell'ulteriore zona di cottura è possibile al massimo al livello di potenza 5.
Se si aumenta il livello di potenza 5, il livello Power P diminuisce.

▶ Premere + fino a visualizzare il livello Power P nel display zone di cottura .

■ Dopo 10 minuti, la zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza 9.

6.1.5 Disattivazione anticipata del livello Power

▶ Premere − fino alla visualizzazione del livello di potenza inferiore desiderato.

6.1.6 Spegnimento della zona di cottura

INFO Se un display zone di cottura visualizza H, la zona di cottura è ancora bollente.

▶ Premere + oppure − fino a quando display zone di cottura non visualizzerà il livello di potenza 0.
Nel display compare per qualche secondo uno 0.
▶ Premere contemporaneamente + e −.

6.1.7 Funzione pausa

INFO Dopo 10 minuti avviene lo spegnimento automatico della funzione pausa.

▶ Premere il tasto pausa ⊗ del piano di cottura per interrompere brevemente il processo di cottura.

■ Il display piano di cottura indica II .

▶ Premere di nuovo il tasto pausa ⊗ e infine + o − per interrompere la funzione pausa.

Se durante la funzione pausa si attiva il tasto ⏻, entro 6 secondi si riattiva l'impostazione precedente.
A questo scopo premere i tasti ⏻ e ⊗ in successione.

6.1.8 Funzione di inizio cottura automatico

Attivazione della funzione di inizio di cottura automatico

Premessa

- Il piano di cottura è acceso.
- Tutte le zone di cottura sono spente.

▶ Premere i tasti + e − del piano di cottura.
▶ Selezionare (entro 5 secondi) con il tasto − il livello di potenza desiderato (livello di proseguimento cottura), con il quale deve essere portato avanti il processo di cottura dopo la conclusione dell'inizio di cottura automatico.

- Il display zone di cottura indica il simbolo A per l'inizio di cottura automatico attivato e, ad es., 5 per il livello di proseguimento cottura impostato.

Disattivare la funzione di inizio cottura automatico

L'inizio di cottura automatico attivato viene interrotto anticipatamente, quando

▶ si preme il tasto − della zona di cottura.
▶ si imposta il livello di potenza 9.
▶ si attiva il livello Power P.
▶ si attiva la funzione mantenimento in caldo u .
▶ si spegne il piano di cottura con il tasto ⏻.

6.1.9 Funzione mantenimento in caldo

- Una zona di cottura è in funzione.
- Il livello di potenza 1 è attivato.

▶ Premere − per impostare la funzione mantenimento in caldo u.

- Trascorse 2 ore, la zona di cottura si spegne automaticamente.

6.1.10 Utilizzo delle funzioni Timer

Si possono utilizzare 2 funzioni Timer:

- Contaminuti breve, nessuna attivazione automatica di una zona di cottura.
- Sistema di spegnimento automatico per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per entrambe le funzioni Timer è possibile impostare un periodo di tempo compreso fra 1 e 99 minuti.

▶ Premendo prima + si preimposta 1 minuto come tempo di avvio.
▶ Premendo prima − si preimpostano 30 minuti come tempo d'avvio.

Spegnimento del segnale acustico del timer

▶ Premere un tasto qualsiasi del sensore dell'area comandi, per interrompere il segnale acustico prima della scadenza.

Impostazione contaminuti breve

Per ogni zona di cottura è possibile impostare un contaminuti breve.

INFO Dalla spia di controllo delle zone di cottura attiva è possibile riconoscere l'attivazione del timer per tempo breve. Viene visualizzato il tempo residuo.

Alla scadenza del tempo impostato, nel display del timer compare per qualche secondo 00. Nel contempo, per qualche secondo viene emesso un segnale acustico.

Premessa

- Il piano di cottura deve essere acceso.

▶ Premere il tasto del timer ⏲ o ⏲.

- La rispettiva spia di controllo lampeggia e nel display zone di cottura appare 00.

▶ Premere + o − per impostare la durata temporale desiderata.

- Entro 10 secondi dall'azionamento dell'ultimo tasto ha luogo l'attivazione.
- Se il piano di cottura si spegne con il tasto on-off ⏻, la spia di controllo delle zone di cottura si attiva e viene visualizzato il tempo residuo.

Modifica delle impostazioni del timer

▶ Premere ⏻ per accendere il piano di cottura.

- La spia di controllo timer lampeggia.

▶ Premere + o − per impostare la durata temporale desiderata.

Impostazione del sistema di spegnimento automatico

Per ogni zona di cottura è possibile impostare un sistema di spegnimento automatico.

INFO Dalla spia di controllo delle zone di cottura attive è possibile riconoscere se è stato attivato il sistema di spegnimento automatico. Viene visualizzato il tempo residuo.

Trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Premessa

- E' stata selezionata una zona di cottura.
- E' stato selezionato un livello di potenza.

▶ Premere il tasto del timer ⏲.

■ La rispettiva spia di controllo delle zone di cottura lampeggia e nel display zone di cottura appare 00.

▶ Premere + o − per impostare la durata temporale desiderata.
▶ Premere di nuovo il tasto timer per attivarlo.

■ Entro 10 secondi dall'azionamento dell'ultimo tasto ha luogo l'attivazione.

Modifica delle impostazioni del timer

▶ Premere il tasto del timer della zona di cottura per la quale si desidera modificare il tempo.

■ La rispettiva spia di controllo lampeggia.

▶ Premere + o − per impostare la durata temporale desiderata.

Spegnimento anticipato del timer

▶ Premere il tasto del timer della zona di cottura, per la quale si desidera disattivare il timer.

■ La rispettiva spia di controllo lampeggia.

▶ Premere − fino alla visualizzazione di 00 nel display del timer.
o
▶ premere contemporaneamente + e −. Nel display del timer, il tempo viene impostato immediatamente su 00.

6.1.11 Accensione/spegnimento protezione bambini

INFO	Se un display zone cottura indica alternativamente L e H, la zona di cottura è ancora bollente.

Attivazione protezione bambini

Premesse:
■ il piano di cottura è acceso.
■ Tutte le zone di cottura sono spente.

▶ Premere contemporaneamente i tasti a sensore + della zona di cottura anteriore e − della zona di cottura posteriore. Infine premere ancora una volta il tasto a sensore + della zona di cottura anteriore.

■ Su entrambi i display delle zone di cottura viene visualizzato L. La protezione bambini è attivata.

Disattivare la protezione bambini per un processo di cottura

Premesse:
■ il piano di cottura è acceso.

INFO	Se un display zone di cottura visualizza alternativamente 0 e H, la zona di cottura è ancora bollente.

▶ Premere contemporaneamente i tasti a sensore + della zona di cottura anteriore e − della zona di cottura posteriore.

■ Tutti i display zone di cottura indicano il livello di potenza 0. La protezione bambini è disattivata.

Per ogni zona di cottura può essere quindi impostato il livello di potenza desiderato.

Dopo lo spegnimento del piano cottura la protezione bambini è nuovamente attiva.

Disattivazione della protezione bambini

INFO	Se un display zone di cottura visualizza alternativamente 0 e H, la zona di cottura è ancora bollente.

Premesse:
■ il piano di cottura è acceso.

▶ Premere contemporaneamente i tasti a sensore + della zona di cottura anteriore e − della zona di cottura posteriore. Infine premere ancora una volta il tasto a sensori − della zona di cottura posteriore.

■ La protezione bambini è disattivata.

7 Pulizia e cura

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).
▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.
▶ Assicurarsi di aver spento e lasciato raffreddare completamente il piano di cottura e l'aspiratore del piano di cottura prima della pulizia e manutenzione pianificata, per evitare lesioni (v. il cap. Comandi).

■ Una pulizia e cura regolare garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia e cura:

Componente	Ciclo di pulizia
Pannello di comando	Subito dopo l'accumulo di sporco
Piano cottura Copribruciatore gas	Subito dopo l'accumulo di sporco eseguire settimanalmente una pulizia accurata con i detergenti normalmente reperibili in commercio

Tab. 7.1: Cicli di pulizia

7.1 Detergenti

INFO L'uso di detergenti aggressivi e di pentole con fondi abrasivi danneggia la superficie, con conseguente comparsa di macchie scure.

Per la pulizia del campo di cottura utilizzare uno speciale raschietto per vetroceramica e detergenti idonei.

▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detergenti abrasivi o aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
▶ Assicurarsi che i detergenti non contengano assolutamente sostanze come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.

7.2 Cura del piano di cottura

▶ Non utilizzare il piano di cottura come superficie da lavoro o ripiano.
▶ Non spingere o trascinare le stoviglie di cottura sul piano di cottura.
▶ Sollevare sempre i tegami e le padelle.
▶ Tenere pulito il piano di cottura.
▶ Rimuovere subito qualsiasi tipo di sporco.
▶ Utilizzare solo stoviglie idonee per i campi di cottura in vetroceramica (v. il cap. Descrizione dell'apparecchio).

7.3 Pulizia del piano di cottura

INFO Con l'aspiratore per piano di cottura in funzione, è necessario installare il filtro antigrasso in acciaio inox, per evitare l'aspirazione di oggetti piccoli e leggeri come i panni per la pulizia in tessuto o carta (v. manuale di istruzioni aspiratore per piano cottura).

▶ Assicurarsi che il piano di cottura sia spento (v. il cap. Comandi).
▶ Attendere il raffreddamento di tutte le zone di cottura.
▶ Rimuovere lo sporco più grossolano e i resti di cibo dal piano di cottura con un raschietto per vetroceramica.
▶ Versare il detergente sul piano di cottura freddo.
▶ Distribuire il detergente con carta da cucina o un panno pulito.
▶ Pulire a umido il piano di cottura.
▶ Strofinare il piano di cottura con un panno pulito.

Quando il piano di cottura è bollente:
▶ Rimuovere immediatamente i resti fusi di plastica, alluminio, zucchero, ecc. dalla zona di cottura con un raschietto per vetroceramica, per evitare che brucino.

Sporco ostinato
▶ Rimuovere lo sporco ostinato e le macchie (macchie di calcare, macchie lucide perlate) conil detergente mentre il piano di cottura è ancora caldo.
▶ Ammorbidire i cibi incrostati con un panno umido.
▶ Rimuovere i resti di sporco con il raschietto per vetroceramica.
▶ Rimuovere immediatamente granelli, briciole o simili caduti sul piano di cottura durante i lavori in cucina, per evitare di graffiare la superficie.

Le modifiche cromatiche e le aree lucide non indicano il danneggiamento del campo di cottura. La funzione del campo di cottura e la stabilità della vetroceramica non vengono in tal caso compromessi.
Le modifiche cromatiche del campo di cottura si verificano a causa di resti di alimenti non eliminati e bruciati.
Le aree lucide si originano dallo sfregamento dei fondi delle pentole, in particolare in caso di utilizzo di stoviglie da cottura con fondo in alluminio o detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo con molta fatica.

8 Risoluzione dei guasti

Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. il cap. Sicurezza).

Situazione di comando	Causa	Soluzione
Il piano di cottura non si accende.	Fusibile o interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettosi.	Sostituire il fusibile. Reinserire l'interruttore automatico.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano spesso.	Chiamare l'assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Durante il funzionamento del nuovo piano cottura si producono odori e vapori.	Questo evento è normale per gli apparecchi appena installati.	Tenere in funzione per qualche ora. In caso di persistenza nella formazione di odori contattare l'assistenza.
Il display zone di cottura indica ⊔.	Sulla zona di cottura non è presente alcuna stoviglia oppure le pentole e i tegami presenti non sono idonei.	Utilizzare solo pentole e tegami idonei. Selezionare le dimensioni delle stoviglie di cottura in base alla zona di cottura (v. cap. Descrizione apparecchio).
Il display zone di cottura visualizza L.	È attiva la protezione bambini.	Spegnimento della protezione bambini (v. cap. Uso).
Il display zone di cottura indica ⌐.	Azionamento continuo di uno o più tasti.	Pulire il pannello di comando o allontanare gli oggetti (v. cap. Descrizione apparecchio).
Il display zone di cottura visualizza E.	La relativa zona di cottura o un suo componente è difettosa/o.	Prendere nota del codice di errore e contattare l'assistenza BORA.
Una zona di cottura o l'intero piano di cottura si spengono automaticamente.	La durata di esercizio di una zona di cottura è troppo lunga.	Rimettere in funzione la zona di cottura (v. cap. Uso).
	È intervenuta la protezione antisurriscaldamento.	(v. cap. Descrizione apparecchio)
Il livello Power si disinserisce automaticamente prima del dovuto.	È intervenuta la protezione antisurriscaldamento.	(v. cap. Descrizione apparecchio)
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura.	La ventola di raffreddamento continua a funzionare fino al raffreddamento del piano di cottura, dopo di che si spegne automaticamente.	Attendere fino allo spegnimento automatico della ventola di raffreddamento.

Tab. 8.1: Eliminazione dei guasti

▶ In tutti gli altri casi, contattare il servizio di assistenza ai clienti BORA. (v. cap. Garanzia, Assistenza ai clienti e Pezzi di ricambio).

9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

9.1 Messa fuori esercizio

Con messa fuori esercizio si intende la messa fuori esercizio definitiva e lo smontaggio dell'apparecchio. A seguito della messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere incorporato in un altro mobile, rivenduto privatamente o smaltito.

INFO Fare eseguire la disconnessione e la chiusura delle linee elettriche e del gas solo da personale specializzato.

- ▶ Per la messa fuori esercizio è necessario spegnere prima l'apparecchio (v. cap. Comandi)
- ▶ Disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione di tensione.

9.2 Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile per lo smontaggio e sia stato disconnesso dall'alimentazione di tensione (v. par. 9.1). Negli apparecchi a gas, assicurarsi di aver chiuso il rubinetto del gas.

- ▶ Allentare le staffe di fissaggio.
- ▶ Rimuovere le fughe in silicone.
- ▶ Rimuovere l'apparecchio estraendolo verso l'alto dal piano di lavoro.
- ▶ Rimuovere ulteriori accessori.
- ▶ Smaltire l'apparecchio e gli accessori imbrattati come descritto al punto 9.3.

9.3 Smaltimento ecologico

Smaltimento dell'imballaggio

INFO L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni provocati dal trasporto. I materiali dell'imballaggio sono selezionati secondo criteri di sostenibilità ambientale e in base alla tecnica di smaltimento e sono pertanto riciclabili.

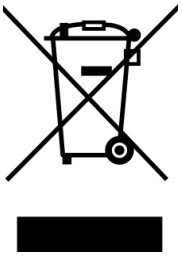
Il ritorno dell'imballaggio nel ciclo dei materiali consente un risparmio di materie prime e riduce il volume dei rifiuti. Il rivenditore specializzato ritirerà l'imballaggio.

- ▶ Consegnare l'imballaggio al rivenditore specializzato.

o

- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo conforme, rispettando le norme regionali in vigore.

Smaltimento dell'apparecchio esausto



Gli apparecchi elettrici contrassegnati con questo simbolo, al termine della loro durata di vita non devono essere smaltiti nei normali rifiuti domestici. Devono essere smaltiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ulteriori informazioni, contattare le istituzioni comunali o municipali di riferimento.

I vecchi apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali ancora utili. Essi contengono però anche sostanze nocive che erano necessarie per il loro funzionamento e per la loro sicurezza. Nei rifiuti non riciclabili e in caso di trattamento errato, tali sostanze possono danneggiare la salute dell'uomo e l'ambiente.

- ▶ Pertanto, non smaltire assolutamente l'apparecchio esausto insieme ai rifiuti domestici.
- ▶ Portare l'apparecchio esausto presso un punto di raccolta regionale per il riciclo e il riutilizzo di componenti elettriche ed elettroniche e altri materiali.

10 Garanzia, assistenza ai clienti e pezzi di ricambio

▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e di avvertenza (v. cap. Sicurezza).

10.1 Garanzia

La garanzia ha validità di 2 anni.

10.2 Assistenza ai clienti

Assistenza ai clienti BORA:
vedere il retro del manuale di istruzioni per l'uso e il montaggio

+800 7890 0987

▶ In caso di guasti non eliminabili autonomamente, contattare il proprio rivenditore specializzato BORA oppure il servizio di assistenza ai clienti BORA.

Il servizio di assistenza clienti avrà bisogno della descrizione del tipo e del numero di serie dell'apparecchio. Entrambi i dati sono riportati sulla targhetta identificativa sul retro delle istruzioni e sul fondo dell'apparecchio.

10.3 Pezzi di ricambio

▶ Per le riparazioni, utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

INFO	Ricambi disponibili presso il Suo rivenditore BORA e alla pagina di assistenza online BORA www.bora.com/service o al numero dell‘assistenza indicato.

11 Note:

Targhetta identificativa piano di cottura:

Targhetta identificativa quadro elettrico (optional):

Germania:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Germania
T +49 (0) 8035 / 907-240
F +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Australia – Nuova Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91-95 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 409 / 209016
F +61 297 /124 131
info@boraapac.com.au
www.boraapac.com.au

Austria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria:
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

+800 7890 0987